



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SNACKS EXTRUSADOS SEM GLÚTEN¹

**Maria Letícia De Almeida Kasctin Dos Santos², Andressa Maria
Andriquetto³, Joseana Severo⁴, Raul Vicenzi⁵**

¹ Pesquisa Institucional desenvolvida no Departamento de Ciências da Vida/UNIJUI, pertencente ao Grupo de pesquisa Alimentos e Nutrição

² Aluna do Curso de Nutrição da UNIJUI, Bolsista PIBITI/CNPq, marialeticia-a@hotmail.com;

³ Aluna do Curso de Tecnologia de Alimentos do IFFar-Campus Santo Augusto, Bolsista PIBIC/FAPERGS, dessaandriquetto@gmail.com;

⁴ Professora Orientadora, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Farroupilha-Campus Santo Augusto, joseana.severo@iffarroupilha.edu.br;

⁵ Professor Orientador, Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Ciências da Vida da UNIJUI, rvicenzi@unijui.edu.br.

Existe uma tendência crescente no desenvolvimento de produtos alimentícios isentos de glúten, devido ao aumento dos casos de doença celíaca e de intolerância não celíaca, que afeta 1% e 13% da população mundial, respectivamente, provocando inflamações no intestino e má absorção de nutrientes. O único tratamento eficaz é seguir uma dieta livre de glúten. No entanto, muitos alimentos sem glúten ofertados no mercado atualmente são de baixa qualidade nutricional. O objetivo deste trabalho foi desenvolver formulações de snacks extrusados salgados a partir de farinhas de chia, quinoa e trigo sarraceno como substitutos parciais à farinha de milho e avaliar a sua qualidade sensorial. Foram elaboradas quatro formulações de snacks, com diferentes proporções de farinhas de milho, chia, trigo sarraceno e quinoa. Para o processamento, 5kg de farinhas foram misturadas e tiveram a umidade uniformizada em 15%, acrescidas de 1,4% de cloreto de sódio e 0,75% de glutamato monossódico. A extrusão foi efetuada em linha completa de extrusão (Inbramaq PQ-50, Ribeirão Preto, Brasil). Após a extrusão, os snacks foram secos a 90 °C, resfriados e armazenados em embalagens de polietileno em temperatura ambiente até o momento das análises sensoriais. A avaliação sensorial dos snacks foi realizada com 150 pessoas não treinados de ambos os sexos com idade entre 18 e 60 anos. O grau de aceitação dos produtos foi determinado em relação aos atributos de aparência, odor, sabor, textura e qualidade geral e preferência, utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos. O presente trabalho foi aprovado junto ao CEP/UNIJUI, sob o número do CAAE 68094517.2.0000.5350. Quanto ao índice de aceitação, as formulações contendo maiores teores de quinoa (10%) e trigo sarraceno (10%) foram aquelas que se aproximaram mais da aceitação da formulação padrão (100% milho), a preferida entre as formulações, apresentando valores de 74%. Todas as formulações apresentaram aceitabilidade acima de 70%, que é o mínimo para um produto ser aceito pelos consumidores. Os provadores indicaram uma menor aceitabilidade dos snacks adicionados de quinoa, trigo sarraceno e chia, quanto a aparência, em relação aos snacks elaborados apenas com farinha de milho, o que pode ser explicado pelo fato das farinhas de trigo sarraceno e chia serem mais escuras, e os consumidores não estão acostumados a encontrar snacks da cor escura no mercado. Em relação ao teste de preferência, a formulação que tinha maior percentagem de farinha de chia



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

na composição (10%) foi a menos preferida, já as formulações que tinham maiores teores de farinha de trigo sarraceno (10%) e de quinoa (10%) tiveram preferência equivalentes e foram as que mais se aproximaram da amostra de 100% milho. De acordo com os provadores, o sabor foi o parâmetro sensorial que mais influenciou na escolha da amostra preferida, com 82% das respostas, seguido da textura com 31% e da cor com 16% das respostas. Conclui-se que a produção de snacks extrusados sem glúten, elaborados com farinha de milho acrescida de farinhas de quinoa e trigo sarraceno, possuem alta aceitabilidade sendo uma forma de aumentar a qualidade nutritiva dos mesmos.

Palavras-chave:

doença celíaca, alimentos sem glúten, trigo sarraceno, quinoa, chia,

Agradecimentos: A SDECT-RS pelo aporte financeiro e ao CNPq e FAPERGS pela concessão das bolsas de Iniciação Científica e Tecnológica.